Rok I. W Tarnowie dnia 15-go marca 1901 r. Nr. 5.



GŁOS ROLNICZY.

Pismo popularne, poświęcone wszelkim gałęziom gospodarstwa wiejskiego.

Wychodzi 15-go i ostatniego każdego miesiąca.

Przedpłata roczna, przesyłana wprost do Redakcyi, wynosi w Austryi 4 k. 50 hal., (półr. 2 k. 30 hal.), roczna w Niemczech 4 marki, w Rosyi i Król. Polsk. 2 rs. 50 kop.

Ogłoszenia jednorazowe obliczają się po 20 hal. od 1-go wiersza, pismem drobnem, przy powtórnem umieszczeniu opuszcza się 50% rabatu.

Redaktor odpowiedzialny i Wydawca:

T. CZAYKOWSKI,

profesor gospodarstwa przy c. k. Seminaryum naucz. w Tarnowie.

Adres Redakcyi i Administracyi: **Tarnów, ulica Różana, Nr. 11-ty.**

Kalendarz od 16-go do 31-go marca. 16. S. Lubina M. i Henryki. 17. **N. F. 4.** *Środop.* Gertrudy i Zbigniewa. 18. P. Edwarda II. kr. 19. W. Józefa oblub. i Bohdana. 20. Ś. Joachima. Klaudyi i Eufemii. 21. C. Benedykta Op. 22. P. Oktawiana, Katarzyny ks. i Pawła bisk. 23. S. Wiktora M. 24. **N. F. 5.** *Czarna.* Gabryela. 25. P. **Zwiastowanie N. P. M.** 26. W. Emanue'a i Olimpii. 27. Ś. Ruperta. 28. C. Sykstusa bisk. 29. P. 7 boleści N. M. P. Eustachego. 30. S. Kwiryna męcz. 31. **N. F. 6.** *Kwietnia.* Balbiny.

Okólnik

do wszystkich Zwierzchności gminnych powiatu tarnowskiego.

. . . .

. . . Gdy się jednak tutejszy Wydział powiatowy przekonał, „że „Głos rolniczy“ jest pismem godnem zalecenia i dla włościan „pożytecznem, postanowił na mocy uchwały z dnia dzisiejszego zalecić wszystkim Zwierzchnościom gminnym, aby pismo to z funduszów gminy prenumerowały i wiadomości tam zamieszczane do wiadomości Rady gminnej i jeżeli to możliwe do wiadomości wszystkich „Członków gminy podawały.

Z Wydziału powiatowego.

Vice-Prezes: *Dr. Foryst m. p.*

Sekretarz: *Dr. Wojnarski m. p.*

Tarnów 9 lutego 1901.

Redakcya „Głosu rolniczego“ składa niniejszem serdeczne podziękowanie Świetnemu Wydziałowi Rady powiatowej Tarnowskiej za tak łaskawe a skuteczne poparcie.

Kilka słów, w sprawie naszego sadownictwa.

Czy zwróciłeś miły Czytelniku uwagę na tę okoliczność, że pomarańczę lub cytrynę dostaniesz za dwa centy w każdej porze, a za dobre jabłko lub gruszkę musisz zapłacić drożej, chociaż jabłka rosną w kraju, a pomarańcze sprowadzamy z daleka, bo aż z Włoch. Nie bardzo dawno temu, bo w pierwszej połowie minionego stulecia było inaczej, wówczas mieliśmy jeszcze sady swojskie, domorosłe, odpowiadające wszelkim warunkom naszego klimatu, wytrzymałe na mrozy i nie ulegające rakowi. A szczątki tych sadów, dadzą się jeszcze wypatrzeć tu i ówdzie po naszych wioskach, w postaci olbrzymów, wprawdzie nieraz wewnątrz spruchniałych ale pomimo tego obficie rodzących.

Te stuletnie jabłonie i grusze są pamiątkami patryarchalizmu i szczerego porozumienia jakie istniało między plebanią, dworem i wsią. Wówczas bowiem wszędzie w ogrodach dworskich hodowano szczepki, sadzono je na plebanii i rozdawano włościanom a ci musieli sadzić je w ogrodach i na obejściu. Znalazł się między nimi kto niechętny lub leniwy, to na tego wpływano perswazyą a upornego zmuszano karami do sadzenia i pielęgnowania drzew owocowych.

To też wsie niektórych okolic naszego kraju, jeszcze z początkiem drugiej połowy przeszłego wieku, kryły się w zieleni drzew, przedstawiając miły obraz gospodarności i dobrobytu. Owoców było wszędzie w bród, nie było też wówczas takiego łakomstwa i łupieżenia cudzych sadów, bo obejście każdego włościanina otaczał gaj drzewiny, która wdzięczna za pielęgnacyę sypała owocami, broniła od burz i pożarów, napełniała miodem liczne podówczas pasieki a łagodząc namiętności swą miłą zielenią, przyczyniała się u naszego społeczeństwa do utrzymania błogiego spokoju i wewnętrznego zadowolenia.

Lecz na świecie nie masz nic wiecznego, więc i te sady, w których cieniu pląsali nasi dziadowie, których przez wiek cały nie imał się rak ani nie zniszczyła burza, te pomniki swojskiego sadownictwa znikały powoli ale statecznie ulegając modzie, która przygnała do nas z zachodu a pędziła siłą pary. Wpływom zachodu uległy najpierw dwory. Bez miłosierdzia i zastanowienia padały pod toporem nasze poczciwe: cyganki, jakóbówki, janówki, maciejówki, papierówki, panny, dule itp., ustępując miejsca dla angielskich parków lub modnych przybyszów owocowych. U włościan, jako konserwatystów utrzymały się one dłużej. Lecz i u nich dla braku wiadomości, jak się z drzewami należy obchodzić, zamierały one zwolna, zwłaszcza że stosunki późniejsze tak się ukształtowały, że dwór nie mógł już wpływać na włościan, by sady ginące ze starości zastąpić nowymi.

Więc tak we dworach jak i u włościan wyginęły nasze drzewa domorosłe, które były świadkami lepszych czasów. A szkoda ich! bo nie musiały to być drzewa lichego gatunku, kiedy rodziły owoce, znajdujące zbyt po za granicami kraju i kiedy produkcya była tak obfita, że zaspokajała zapotrzebowanie Królestwa (szczególnie Warszawy), Księstwa poznańskiego a po części i Prus. Galar za galarem naładowany naszymi owocami wędrował Sanem lub Bugiem a dalej Wisłą aż pod Gdańsk.

I bylibyśmy do dziś nie wypadli z tej roli, gdyby zachód ze swą kulturą nie zbliżył się do nas, wiozący koleją nowości jak: renety, parmeny, rambury, kalwile, pepiny, bery, kaiserki, orleantówki itp., które wyrugowały nasze od kilku wieków zaaklimatyzowane drzewa swojskie. I bylibyśmy do dziś sadem Europy, gdyby nie chęć naśladownictwa, nie oparta ani na zastanowieniu ani na doświadczeniach, nie doprowadziła do tego, że znachodzą się u nas wszelkie odmiany drzew owocowych, jakie hodują w Anglii, Francyi, Niemczech, Belgii itd., a sadzą je bez względu na to, czy nasz klimat i ziemia dla tych zagranicznych gości są odpowiednie czy nie.

Następstwem tego są: ciągłe narzekania na nieurodzajność sadów, na szybkie ich wymieranie, na wielkie wymagania pod względem opieki i staranności w prowadzeniu itp. I to narzekania uzasadnione! Bo czyż nie może to zrazić najchętniejszego hodowcę, gdy wyłoży dużo pieniędzy na założenie sadu, jego pielęgnacyę i cieszy się, że po latach wyczekiwania i wkładów przyjdą lata obfitych zbiorów. A tymczasem po jakich 30 latach albo nawet wcześniej widzi, że jego drzewa raczeją, marnieją i obumierają, robiąc niemą wymówkę hodowcy, że ich potrzeb nie zrozumiał, że nie odczuł tego, że im potrzeba łagodniejszego podniebia.

I oto w tem wczesnem wymieraniu sadów tkwi przyczyna, dlaczego nasz handel owocowy zamarł zupełnie i dlaczego sprowadzamy owoce z Tyrolu, Węgier, Czech itd. — Lecz cóż nam czynić wypada?

Ha! wobec dzisiejszych warunków za późno się cofać, te sady, które już założono i które jako-tako rosną musi się utrzymać, ale na przyszłość my rolnicy pragnęlibyśmy, ***żeby nasi pomologowie (uczeni w sadownictwie) nie popierali drzew obcych, lecz zajęli się wyprodukowaniem odmian swojskich, dla kraju odpowiednich.***

Nam nie potrzeba dużo, nasze żądania skromne, prosimy o jednę odmianę wczesną, jednę jesienną a jednę zimową, i te wystarczą w zupełności, byleby były dobre i dla klimatu odpowiednie.

Zagranica nam już kością w gardle, więc nie potrzebujemy nazw nie swojsko brzmiących, żadnych: Hardenpontów, Dielów, Ribstonów, bo szczepków z takiemi nazwami choćby były najtańsze i najlepsze nie weźmie od nas nikt, bo będzie ich szukał u źródła. Ale weźmie gruszę „Maciejówkę“ albo jabłoń „Józefówkę“ jeśli będą dobre. Tego od uczonych w sadownictwie jeśli im dobro kraju rzeczywiście leży na sercu wymagać nam wolno.

Lecz zanim podobny produkt krajowy ujrzy światło dzienne, cieszylibyśmy się bardzo, gdyby pomologowie nasi zgodzili się na pewne odmiany, już zaaklimatyzowane i tych kilka popierali lecz skutecznie pismem i słowem, by żadna ze szkółek w kraju nie produkowała innych odmian. Wtedy dopiero pierzchnąłby dotychczasowy chaos, a zagranica mając do zakupna towar jednostajny, poczęłaby się z nami liczyć.

Wreszcie jeszcze jedna myśl dawna, piosnka stara, ale że w niejednej starej teoryi tkwi dużo prawdy, więc ją przypomnę. Starsi pomologowie jak: Dietrich, Jäger, Lauche, Liegel, Oberdick, Rumpler i inni przyszli na podstawie doświadczeń do przekonania, że płonki otrzymywane z nasion drzew szlachetnych ulegają szybkiej starości i że lepsze, bo wytrzymalsze są dziczki, otrzymywane z nasion grusz i jabłoni rosnących dziko.

Za tą myślą kopij kruszyć nie będę, lecz wskrzeszam ją w chęci ratowania naszego sadownictwa, którego upadek tkwi w przedwczesnem wymieraniu sadów, — pozostawiając dalsze słowo uczonym w sadownictwie.

Czaykowski.

Przyorywanie obornika.

Na wiosnę skoro tylko ziemia do tego stopnia obeschnie, że się orać da, trzeba się zabrać do przykrycia obornika. Na glebach lekkich, piasczystych da się to uskutecznić znacznie prędzej, aniżeli na glinkach lub iłach. Szczególnie te ostatnie t. j. iły są tak sprzeczne dla uprawy wiosennej, że radziłbym każdemu gospodarzowi, który je posiada uporać się z orką i przyoraniem nawozu w jesieni, albo pozostawić je odłogiem jako ugor i w tym czasie nawozić. Na wiosnę można takie ziemie spulchniać ekstyrpatorem, radłem lub broną, lecz nie ruszać pługiem, przy wiosennej bowiem orce wierzchnia warstwa roli rozpulchniona przez zimę wpływem powietrza i mrozów, dostałaby się w głąb, a na wierzch wydostalibyśmy ziemię zsiadłą, wilgotną, która schnąc nagle z rylłaby się i musielibyśmy dość długo czekać zanimby było można taką rolę obsiać.

Nawóz przed przyoraniem powinien być równo rozrzucony, przyczem uwzględnić trzeba stoczystość pola, a mianowicie na pochyłościach trzeba dać nawozu grubiej, bo woda deszczowa części pokarmowe z wyniosłości zabiera i znosi na dół. Na uwrociach dobrze będzie dać obornik i rozmieść go dopiero wtedy, gdy orkę na polu już uskuteczniono.

Obornik powinno się tak przyorywać, by z roli nie wysterczały wiechcie, po zbronowaniu bowiem robi taka rola bardzo obrzydliwe wrażenie. By się to nie stało trzeba przed pługiem puścić jednego a jeśli potrzeba to i dwóch robotników z grabiami, którzyby nawóz ściągali do bruzd.

Obornika nie można przykrywać ani za płytko ani za głęboko. Przykryje się go za płytko, to brony wyciągną go na wierzch! przykryje się za głęboko, to z braku powietrza nie będzie się rozkładał normalnie tylko storfowacieje a rośliny w pierwszym okresie swego rozwoju będą z niego miały małą korzyść. Im ziemia lżejsza, tem głębiej można obornik przyorać, ale trzeba się trzymać w granicach od 6 do 12 cm.

Rozumie się że taka płytka orka przed siewem może być dana tylko na gruntach zoranych przed zimą, kto zaś tego w jesieni nie mógł zrobić, ten niech przynajmniej przed pługiem puści podskibnik by wzruszył rolę do należytej głębokości.

Na ugorach które się nawozi w maju, czerwcu lub lipcu można rozrzucony nawóz pozostawić czas dłuższy, jeśli tylko pola nie są stoczyste. Pod takiem bowiem przykryciem ziemia staje się bardzo pulchną a to dla tego, że woda podsiąkająca z głębszych warstw trafia na przeszkodę (obornik) więc nie paruje zbyt szybko, skutkiem czego ziemia ma dość wilgoci potrzebnej do rozkładu próchnicy.

Przez pozostawienie rozrzuconego obornika na ugorze osiąga się jeszcze i tę korzyść, że nasiona chwastów wywiezione z obornikiem kiełkują, chwasty rosną, a po przyoraniu poprawiają fizykalny stan roli. *Iwski, adm. folw.*

O sadzeniu drzewek owocowych.

Z uwagi na wzrastające z każdym dniem zainteresowanie do hodowli i pielęgnacyi drzew owocowych, dzielę się chętnie z Czytelnikami *„Głosu rolniczego“* wskazówkami, zebranemi z praktyki w tem przekonaniu, że niejednemu mogą się przyczynić do wyświetlenia i usunięcia wątpliwości przy manipulacyi tak ważnej dla pomyślnego rozwoju drzewa, jaką jest sadzenie.

Przed zabraniem się do tej czynności, trzeba najpierw wyznaczyć miejsca, gdzie drzewka mają być posadzone. Przy pomocy sznura i miary trzeba te miejsca wypalikować i to dla jabłoni, grusz i czereśni, w odległości 8 do 10 metrów, dla orzechów włoskich w odległości 12 do 14 metrów dla śliw i wiśni odległość pięciometrowa wystarczy w zupełności.

Po wypalikowaniu zabrać się do kopania dołów. W ziemi dobrej pulchnej o podglebiu przepuszczalnem, brać doły na 1 m. 50 cm. szerokie, a na 80 cm. głębokie, w ziemiach lichych, o podglebiu słabo przepuszczalnem, trzeba brać doły większe i to do dwóch metrów szerokie, a na jeden metr głębokie.

W każdym dole w odległości 12 cm. od środka i to od strony zachodniej, wbić palik na 2 do 2½ m. długi, do którego u dołu przymocowano listwę na krzyż. Do tego palika przywiąże się drzewko, skoro je zasadzimy. Gdy już we wszystkich dołach tkwią paliki, skontrolować czy stoją równo do sznura.

Teraz można się zabrać do zasypywania dołów, rozpoczynając od przygotowania ziemi. W tym celu trzeba ziemię wybraną z dołów wymięszać z kompostem lub dobrze przegniłym obornikiem bydlęcym i sypać do dołów lekko ją udreptując. Całych dołów na razie nie wypełniać, tylko wsypać ziemi tyle, by doły pozostały jeszcze na 10 ctm. głębokie. Jeśli podglebie jest nieprzepuszczalne, dać na spód gruzu budowlanego na 15 do 20 cm. grubo.

Po dwóch lub trzech dniach, gdy się ziemia obsiędzie, można drzewka posadzić. Przed sadzeniem trzeba szczepkom przykrócić korzeni, jeśliby były za długie, a ciąć je skośnie podobnie jak się zacina pióro gęsie i by nacięcie skierowane było ku dołowi t. j. do ziemi. Gdyby drzewko posiadało jeszcze korzeń główny, to jest taki, który rośnie pionowo w ziemię, to trzeba go tak skrócić, by mało co z niego pozostało. By korzenie w ziemiach lekkich nie cierpiały w pierwszych dniach na brak wilgoci, dobrze będzie nasmarować je grubo gliną, zarobioną z krowieńcem i wodą. Po takiem przygotowaniu można przystąpić do sadzenia, do czego potrzeba dwóch ludzi, jednego któryby drzewko trzymał, a drugiego któryby uskuteczniał czynność sadzenia. Często się zdarza, że drzewko zostanie zasadzone albo za głęboko albo za płytko, w pierwszym razie marnieją korzenie z braku powietrza i nadmiaru wilgoci, w drugim wypadku schną z braku wilgoci, więc pamiętać należy o tem, że: ***drzewko sadzić trzeba tak głęboko, jak siedziało przedtem, zanim je z ziemi wyjęto!*** A jak głęboko siedziało przedtem, poznać można po korze, która w ziemi bywa zawsze jaśniejszą.

By nie robić na chybił trafił, trzeba w poprzek dołu położyć listwę albo łatę i teraz dopiero niech pomocnik wstawi drzewko do dołu i trzyma je tak wysoko, by początek kory ciemniejszej był o kilka centymetrów po nad

listwą. Zważać również trzeba, by drzewko siedziało w środku dołu na wschód od palika w odległości 10 do 12 cm., dalej by jego korzenie nie były pogmatwane i rozchodziły się równo na wszystkie strony. Gdy to wszystko zrobiono, zasypać dół ziemią aż po ciemniejszy znak na korze, skutkiem czego ziemia dokoła drzewka będzie stać o kilka centymetrów wyżej, aniżeli otaczający teren. Lecz tak być musi, bo z czasem ziemia wraz z drzewkiem obsiędzie się i zrówna z powierzchnią sadu.

Teraz trzeba zrobić w ziemi dokoła drzewka płytki dołek, w formie miski, na 1 m. szerokiej, w którymby zatrzymywała się woda deszczowa. W to zagłębienie wlać wody po zasadzeniu szczepka, by się ziemia zeszlamowała i zapełniła szpary dokoła korzeni. Przez obłożenie drzewka cienką warstwą nawozu, powstrzyma się szybkie wysechania ziemi i zapewni przyjęcie się szczepka.

W końcu trzeba drzewko przymocować do palika, by ruszane wiatrem nie traciło cienkich, świeżo tworzących się korzonków, które się łatwo przerywają. Umocować można wicią lub łykiem, wstawiając wiecheć słomy lub mchu między drzewko lub palik, by kora ocierając się o palik nie ulegała skaleczeniu.

W. Nowak,

administrator ogrodów kiążęcych w Gumniskach.

O jednym sposobie uszlachetniania drzew owocowych.

Drzewko, które mamy sadzić musi być przedewszystkiem zdrowe, ażeby się należycie rozwijało. Należyty jednak rozwój drzewa nie idzie zawsze w parze z dobrem owocowaniem, bo nie każdy rodzaj lub odmiana wszędzie się udaje. W jednej miejscowości rosną lepiej wiśnie, w innej grusze, dalej śliwy lub jabłonie a także i odmiany każdego rodzaju mają swe wymagania pod względem gleby, wystawy i położenia i do tych wymagań należy się zastosować. Najlepiej więc będzie, rozglądnąć się przed zakupnem szczepków w swej miejscowości, jakie odmiany szlachetne najlepiej się tam udają i takie trzeba zakupić.

Przypuśćmy, że wybór co do jabłoni padł na królową renet i takiej od ogrodnika żądamy i sadzimy. Lecz po kilku latach, gdy drzewo zacznie rodzić, pokazuje się, że to co miało być królową renet jest odmianą zupełnie inną, czasem nawet dla naszego celu bez wartości. Cóż wobec tego faktu zrobić? Czy wykopać drzewko i posadzić natomiast inne? Nie! mamy na to inny sposób, aby dojść do celu.

Drzewko to możemy uszlachetnić przez zaszczepienie na niem innej odmiany dla nas odpowiedniejszej.

Sposobów szczepienia mamy dużo, a każdy z nich jest dobry, jeżeli go umiejętnie do wypadku zastosujemy i wykonamy. Do najłatwiejszych sposobów uszlachetniania należy *kożuchowanie*, a jest ono godne polecenia z tego względu, że przy niem zadaje się drzewku niewielką ranę i z tego powodu prawie zawsze jest uwieńczone dobrym skutkiem.

Kożuchowanie wykonywa się w sposób następujący: najpierw ścina się płonkę (dziczek) tuż blisko ziemi i powierzchnię cięcia dobrze nożem wygładza. Następnie przycina się zraz t. j. pęd jednoroczny wzięty z drzewa szlachetnego a przycina się go tak: w grubszym końcu w wysokości 3 centm. nacina się go w poprzek do połowy i połowę naciętą odłupuje. Połowę pozostałą przy zrazie ścina się następnie klinowato i wsuwa pod korę dziczka. Na zrazie pozostawić 2 lub 3 zdrowe oczka, resztę odciąć.

Jak z tego widzimy, sposobem tym możemy szczepić dopiero wtenczas, gdy soki u podkładki zaczynają krążyć i gdy korę da się łatwo odłączyć, a więc w kwietniu i maju. Gdyby zrazek był za gruby i pod korę wepchnąć się nie dał, to możemy korę przeciąć, a po umieszczeniu zrazka obwiązać to miejsce skrawkiem płótna lub łykiem. Wszelkie rany tak na zrazku jak na podkładce zasmarować maścią ogrodniczą lub papką sporządzoną z gliny, wody i krowieńca. *A. Kurowski*, naucz. kr. szk. ogrod.

O piennem prowadzeniu agrestu i porzeczek.

Jak już w Nrze 3 „Głosu rolniczego“ wspomniałem, porzeczki i agrest można hodować w kształcie krzaka, lub jako drzewka pienne. Kto ma mały ogródek i zależy mu na wyzyskaniu każdej piędzi ziemi, ten powinien hodować krzewy te w formie piennej, które mają zazwyczaj od 60 cm. do 110 cm. wysokości. Teraz przypatrzmy się, jakie jeszcze zalety przemawiają za hodowlą tych krzewów w formie piennej? Otóż: 1) wydatność w owocowaniu jest bardzo znaczna, 2) wskutek łatwiejszego przystępu promieni światła i ciepła słonecznego owoc jest dorodniejszy, a niektóre odmiany, zwłaszcza angielskie, tylko w tej formie mogą osiągnąć swą najwyższą doskonałość, 3) owoc jest wysoko nad ziemią, więc nie wala się od niej, 4) cięcie i oczyszczanie krzaka z rozmaitych szkodników i porostów jest daleko dogodniejsze do wykonania, niż na krzaczastych, 5) dalej, rzecz bardzo ważna, że pod tymi piennymi krzewami możemy z bardzo dobrym skutkiem hodować rozmaite jarzyny lub kwiaty, 6) w końcu, biorąc na uwagę zmysł estetyczny, krzewy te w formie piennej posadzone na rabatach, wielce ozdobią ogródek.

Sadzić należy co 2 metry, w miejscu wystawionem na dostateczną operacyę słoneczną. Pielęgnacya jest ta sama co form krzaczastych, wymagają jednak częstszego podlewania w lecie, zwłaszcza podczas posuchy. Wielką korzyść odniesiemy, jeśli krzewy te na zimę obłożymy przetrawionym nawozem, który na wiosnę z ziemią przekopiemy. Na wiosnę należy przyciąć gałązki słabsze i zbyt wyrośnięte, które psują piękny kształt korony, a usunąć suche i krzyżujące się, aby światło miało lepszy przystęp.

Rozmnażać najlepiej przez kożuchowanie w bok dziczka, co wykonuje się w ten sposób, że na dobrze zakorzenionej i gładkiej gałązce, otrzymanej z sadzonki porzeczki złotej, osadza się w lipcu lub sierpniu zrazki z porzeczki szlachetnej pozbawione liści. Miejsce szczepienia obwiązuje się łykiem i smaruje maścią. Na wiosnę ucina się dziczek po nad miejscem szczepienia, a ranę zalepia się maścią.

Można jeszcze i w inny sposób osiągnąć formę pienną, a mianowicie z sadzonki porzeczki szlachetnej. Z sadzonek wyrastają zazwyczaj 2 lub 3 pędy. Wybieramy z nich jeden najsilniejszy, a resztę usuwamy. Gdy wybrany pęd osiągnie żądaną wysokość 60 cm. do 1 m., co zazwyczaj w drugim roku ma miejsce, wtedy z bocznych oczek wyrastające pędy uszczykujemy, a gałązki wyrośnięte z 5 lub 6 oczek, pozostawionych u szczytu, utworzą koronę.

Ten drugi sposób rozmnażania porzeczek i agrestów piennych jest mniej godny polecenia, gdyż rośliny w ten sposób otrzymane są mniej wytrzymałe, niż szczepione na porzeczce złotej.

W. Tabeau
naucz. kraj. szkoły ogrod.

Rozwolnienie u cieląt.

Objawy: Cielęta trapione tą chorobą nie okazują chęci ani do ssania, ani do picia, czego następstwem jest powolna utrata sił. W wielu wypadkach daje się zauważyć słabe wzdęcie. Wydzielanie odchodów z początku utrudnione, gdy jednak odejdą stwardniałe kawałki kału, otoczonego śluzem, wydzieliny stają się płynne, najpierw brudno białe, później wodniste.

Przyczyny: Zaziębienie, które może być spowodowane przeciągami, zimną stajnią, a także dopuszczaniem cieląt do ssania, skoro tylko ziębnięta krowa wróci od wody. Bardzo częstym powodem rozwolnienia bywa mleko zbyt tłuste, jakie wydzielają krowy zażywne, dobrze utrzymywane. A przypuszczenie to stwierdza fakt, że cielęta krów miernie żywionych mniej często ulegają tej chorobie. W wielu wypadkach przyczyną choroby bywa przeładowanie żołądka, gdy cielęciu pozwoli się zawiele ssać lub przy pojeniu nie uwzględnia miary. Przyczyną wreszcie może być choroba krowy lub zaraźliwe występowanie rozwolnienia.

Wynik choroby: Przy szybkiej pomocy i usunięciu przyczyn już po dwóch dniach następuje wyzdrowienie. Przy dłuższem trwaniu choroby rezultat wątpliwy, najczęściej giną cielęta z wycieńczenia.

Co może pomódz? Usunięcie przyczyn. Chorego utrzymywać ciepło, brzuch cielęcia owinąć derką. Krowom dającym mleka mało lecz zbyt tłuste, uszczuplać dawki karmy posilnej jak n. p. grysu, makuchów i t. p., a nawet dawać pójło z dodatkiem 400 do 500 gr. soli glauberskiej raz na dobę, braby (wywarów) nie dawać. Cielętom które się poji, dawać mleko rozcieńczone wodą i to ćwierć litra wody na jeden litr mleka. Jeśli kto ma kwas salicylowy, to na każdy litr mleka dodać szczyptę tego kwasu. Zamiast kwasu salicylowego można dodawać na każdy litr mleka rozwodnionego łyżkę stołową mieszaniny, składającej się w równej ilości soli glauberskiej i sody, a jeszcze lepiej magnezyi. W braku tych środków poić cielęta mlekiem rozwodnionem letnią wodą, w której wygotowano kilka szczypt kory dębowej.

Jeśli rozwolnienie występuje zaraźliwie, wezwać pomocy lekarskiej.

N. Sikorski, c. k. lekarz weterynar.

Nasadzanie kur.

Chęć do siedzenia objawia się u kur w rozmaitych czasach, począwszy od marca aż do października, chociaż dla gospodyń najkorzystniejszą będzie pora od marca do początku maja, bo w tym czasie wylęgłe kurczęta mają do jesieni dość czasu, by się mogły należycie wykształcić. A i na sprzedaż hodowane kurczęta opłacą się lepiej jeśli są wczesne.

Do wylęgu potrzebuje gospodyni trzech rzeczy, a mianowicie: kwoki, jaj i odpowiedniego miejsca do nasadzenia kwoki.

Do wysiadywania posłużyć się można kwoką, indyczką lub aparatem wylęgowym. O kwokę w miesiącu marcu nie tak łatwo, więc niech gospodyni przez utrzymywanie kur w miejscu ciepłem np. w krowiarni, przez posilne odżywianie kur starszych do wysiadywania upatrzonych, przyspieszy ochotę do kwokania. Obfite żywienie siemieniem konopnem, chlebem moczonym w winie lub w wódce ma wywoływać ten stan gorączkowy. W każdym razie dobrze będzie kurę okazującą chęć do siedzenia poddać trzydniowej próbie, sadząc ją na 4 lub 5 jajach mniejszej wartości, a gdy okaże gorliwość w wysiadywaniu, dopiero wtedy podłożyć pod nią 12 do 15 jaj wylęgowych.

W braku kwok można nasadzać indyczki, które dadzą się do wysiadywania zmusić. W tym celu wsadza się indyczkę dobrze odżywioną do skrzynki tak długiej i szerokiej, by się siedząco mogła w niej zmieścić. Po posadzeniu przykrywa się skrzynkę deską i obciąża kamieniem, by indyczka nie mogła się podnosić. Z przodu pozostawić taką tylką szparę, by indyczka mogła wystawiać głowę. Po kilku dniach urządzić w skrzynce gniazdo, ułożyć jaja i indyczkę na nich posadzić.

Jaja wylęgowe powinny być świeże, co najwyżej przed 14 dniami zniesione, mają pochodzić od kur dwu- lub trzyletnich, obcujących z kogutem lecz z niezbyt starym. Jaja wybierać średnie, z wielkich mają się lęgnąć przeważnie kogutki. Jaja mają mieć kształt normalny; całkiem okrągłych o skorupie miejscami zgrubiałej lub inaczej zdeformowanych pod kwokę nie kłaść. Do światła trzymane nie powinny wykazywać mętów lecz mają być zupełnie przeźroczyste, puszczone na wodę powinny szybko tonąć. Po sześciu dniach zasiedzenia trzeba jaja z pod kwoki wyjąć i przeglądnąć do światła, ukażą się w nich niby cieniuchne żyłki to będzie to oznaką, że zarodek się rozwija. Po czterech dniach tę próbę powtórzyć, przyczem wszystkie jaja jasne, nie okazujące wewnątrz żadnego zaciemnienia z pod kwoki usunąć.

Gniazda. Najlepsze będą skrzynki drewniane lub obręcze z sit, w koszykach zagnieżdżają się łatwo owady, które kwoce dokuczają. Do wysłania gniazd użyć słomy lub siana. Gniazdo trzeba ustawić w takiem miejscu, gdzieby kwoka nie była niepokojona ani od ludzi, ani od zwierząt. Gdyby w jakiej komórce siedziało ich kilka, to przykryć każdą koszem obszernym i przewiewnym. Co dnia zdjąć kwokę na jakiś czas, by mogła zaspokoić głód, pragnienie i inne potrzeby.

Anna Zar.

Hodowla królików we Francyi.

Henryk IV., król francuski, starał się gorliwie o wzrost dobrobytu między ludem i mawiał często, że życzy sobie doprowadzić włościan do takiej zamożności, by każdy co niedzielę miał kurę w garnku. Od tej pory upłynęło 400 lat, życzenie dobrego króla spełniło się z tą tylko różnicą, że włościanin francuski niema w garnku kury, — tylko królika! Wprawdzie Francya pod względem hodowli drobiu zajmuje pierwsze miejsce na świecie, ale gospodarczy wieśniak francuski woli kurę sprzedać Anglikowi a jeść tańsze mięso królicze.

Nic też dziwnego, że mięso królicze stanowi we Francyi tak ważny artykuł spożywczy i że cyfry wykazów urzędowych mogą swym ogromem wprawić każdego w zdumienie.

Dość będzie wspomnieć o sprawozdaniu jednego z domów handlowych w Paryżu, który się zajmuje zakupnem skórek króliczych, strzyżeniem sierści i sprzedażą tejże fabrykantom kapeluszy.

Dom ten wysłał za granicę w r. 1898 1,670.000 kg. sierści a sprzedał w kraju 1,027.000 kg.

Jeśli się przyjmie, że przy strzyżeniu 100 skórek osiągnie się 3 klg. sierści, to na powyższą ilość sierści musiano zabić 70 milionów królików. Tyle wynosił obrót jednego domu handlowego, a cóż mówić o innych.

Oprócz sierści króliczej, zużytkowują Francuzi także skórki, z których najpiękniejsze wędrują do garbarni, tam wygarbowane zakupują farbiarze i barwiąc je, nadają im wygląd skórek innych zwierząt (imitacye) a te rozchodzą się po całym świecie. Statystyczne wykazy stwierdzają, że takich skórek fabrykują we Francyi około 5 milionów rocznie.

A teraz zastanówmy się nad tem, jaką wartość pieniężną przedstawia tak ogromna produkcya królików. Na targach paryskich płacą przeciętnie za królika 3 Fr. (1 złr. 20 ct.) na prowincyi 2 Fr. (80 ct.) Jeślibyśmy wzięli w rachubę tę ostatnią cenę, a ilość królików tylko na 75 milionów sztuk, jak poprzednio podano, to i tak dochód płynący do rąk rolników wyniesie około 60 milionów złr. rocznie. Dochód zaś z przemysłu zajmującego się dostarczaniem zagranicy skórek wyprawnych, względnie sierści i kapeluszy, można przyjąć również na kilkanaście milionów złr., które płyną do kas fabrykantów i kieszeń robotniczych.

Jeśli się przytem zważy, że chów królików we Francyi nie jest gałęzią gospodarczą pierwszorzędną, lecz bywa prowadzony jako gałąź uboczna, to przyjdzie się do poznania wielkiej gospodarności ludu francuskiego.

W czasie wojny francusko-pruskiej obok wielu innych rzeczy nauczyli się Niemcy jak hodować króliki i jak zużytkowywać ich mięso, sierść i skórę, a wynikiem tej nauki jest coraz bardziej wzmagająca się produkcya, jakoteż popyt na króliki w Niemczech.

U nas na razie o hodowli królików nie może być nawet mowy, bo gdzieniegdzie istniejące królikarnie nie dają jeszcze dowodu, że zamiłowanie w tym dziale hodowlanym już się rozbudziło, a rozbudzi się dopiero wtedy, gdy lud uczuje potrzebę dobrego a taniego pokarmu mięsnego, którego może mu dostarczyć jedynie tylko królik. *Z Czarny.*

Wyrób win owocowych i jagodowych.

Ciąg dalszy.

Z gruszek samych, bez domieszki innych owoców, wyrabiają we Francyi wina fersznitowe, t. j. takie, których się używa do złagodzenia kwasu w pośledniejszych winach białych, otrzymywanych z winogron. Same gruszki dają sok za mało kwaśny, z niedostateczną ilością garbnika, to też wina z takiego soku otrzymywane łatwo się psują i nie dają się długo przechowywać. Sok gruszek trzeba zmięszać z sokiem kwaśnych jabłek, jeśli się chce osiągnąć wytwór dobry i trwały. Z rozlicznych odmian gruszek najkorzystniej, bo najtaniej można wyrabiać wino z gruszek dzikich, drobnych i cierpkich, zanim się takowe staną gnilicami. Bardzo dobre do tego celu będą gruszki drobne owsiankami zwane, z odmian zaś szlachetnych najlepiej nadają się gruszki szampańskie.

Z agrestu otrzymuje się wino lekkie, musujące, zwane agrestniakiem. Z win owocowych, agrestniak musujący, dobrze sporządzony, daje najlepszą imitacyę wina szampańskiego. Agrest przeznaczony do wyrobu wina musi być zupełnie dojrzały, t. j. ma być miękki o mięsie przeźroczystem.

Porzeczki nadają się przedewszystkiem do wyrobu win ciężkich, podobnych do win rodzynkowych, przypominających smakiem maderę; chociaż i wina lżejsze, stołowe a także musujące chętnych znajdują lubowników. Porzeczki przed wygniataniem powinny być zupełnie dojrzałe, czego dowodem będzie naskórek, przy ogonku nieco pomarszczony. Jeśliby zbiór porzeczek odbywał się czas dłuższy np. przez kilka dni, to trzeba grona, zebrane jednego dnia włożyć do naczynia drewnianego np. szaflika, zgnieść na miazgę, posypać miałkim cukrem i wymieszać, gdyż inaczej spleśnieją i zepsują się. Cukier, przeznaczony do posypywania, trzeba odważyć i ilość jego zanotować by o tyle mniej cukru dodać później przed fermentacyą. Tak samo postępuje się także z innemi jagodami, które łatwo ulegają gniciu lub pleśni n. p. z poziomkami, borówkami, jerzynami, malinami itp.

Wyrób porzeczniaku wymaga dodatku znacznej ilości cukru a to z tego powodu, że sok musi być silnie rozcieńczony wodą dla złagodzenia kwasu. Przez dodanie porzeczek wonnych, tak zwanych smrodówek, do porzeczek zwyczajnych, osiąga się wino o pysznym bukiecie, przypominającym wino burgundzkie. Wino porzeczkowe białe można otrzymać li tylko z porzeczek białych, bez domieszki czerwonych.

Po jabłeczniku największy popyt znajduje dziś wino *borówczane*, zalecane przez powagi lekarskie, jako środek leczniczy w przypadłościach żołądka. Borówki dają dobre wino czerwone, ściągającego smaku przewyższające jakością nie jedno zachwalane wino z winogron. We Francyi używają tego wina do fersznitu win czerwonych winogronowych, by działały bardziej ściągająco na błony śluzowe i by im nadać ciemniejszy kolor. Przy wyrobie wina borówczanego trzeba cierpliwie czekać, aż się ono zupełnie sklaruje, co zwyczajnie kilkanaście miesięcy a nawet dłużej trwać może. Ściągnięte do flaszek prędzej mętnieje i tworzy gruby pokład osadu.

Wino z jagód *jerzyny* (orzyn), jest czerwone, przyjemnego smaku, a własnościami zbliża się bardzo do wina borówczanego. C. d. n.

Dział pytań i odpowiedzi.

Pytanie 1: Wskazać broszury o obsadzaniu dróg publicznych drzewami owocowymi, wskazać powiaty w Galicyi, gdzie już tę akcyę rozpoczęto, potrzebne jest sprawozdanie z tych powiatów, gdyż chcielibyśmy z poczynionych już na tem polu doświadczeń skorzystać.

K. S. p. Rudki.

Odpowiedź: Specyalnej broszury o obsadzaniu dróg drzewami owocowemi nie znamy. — Jak sadzić drzewa owocowe opisuje artykuł p. W. Nowaka. Co do doświadczeń poczynionych w innych powiatach, to upraszamy P. T. Czytelników o łaskawe zawiadomienie jeśliby gdzie tego rodzaju akcya była już przeprowadzoną. *R.*

Pytanie 2: W jaki sposób przyrządzać z owoców konserwy: kompoty, i konfitury, by mieć zbyt na nie?

A. H. Jurczyce p. Skawina.

Odpowiedź: Sposoby przyrządzania konserw, kompotów i konfitur z owoców opiszemy szczegółowo, gdy to będzie na czasie. Teraz zainteresowanie tym przedmiotem przeszłoby bez wrażenia.

Pytanie 3: Podać praktyczną kulturę pieczarek na wolnym gruncie.

F. R. Budzynin p. Bełz.

Odpowiedź: Zanim się założy grzędy do kultury pieczarek, trzeba się zaopatrzyć w zarody pieczarkowe i dobry nawóz. Zarodów czyli gniazd dostarczą składy nasion. Nawóz przygotowuje się w następujący sposób. Obornik z pod koni, dobrze nasiąknięty gnojówką, układa się w stos półmetrowy i dobrze ugniata. Po tygodniu stos się przerabia by wierzchnia i spodnia warstwa dostała się do środka, przez co uzyska się nawóz jednakowo przegniły. W tydzień później można się już będzie zabrać do robienia grzęd. W tym celu, w miejscu nieco wyniesionem, w cieniu między drzewami ułożyć grzędę. Na pierwszej warstwie nawozu dobrze udeptanej, kłaść drugą węższą, trzecią jeszcze węższą i t. d., skutkiem czego otrzyma się kopiec metrowej wysokości, podobny do pryzm kamieni układanych na gościńcu. Nad kopcem urządzić dach przenośny z drążków i mat, podobny do budy sadowniczej. Dach jest potrzebny na to, by w porze dżdżystej grzęda nie zamakała. Gdy się nawóz obsiędzie, uklepać ściany grzędy by były gładkie i szpikować zarodami. W tym celu ziemię zarodową połamać na kawałki, wielkości dłoni i wsadzać w zagłębienia, zrobione w ścianach grzędy a sadzić je rzędami w odstępach 20 cm.

Gdyby nawóz był suchy skropić go dobrze letnią wodą, poczem całą grzędę okryć słomą lub matami.

Po tygodniu ukaże się biała pleśń tak na ziemi zasadzonej, jakoteż na otaczającym ją nawozie i wtedy okryć całą grzędę ziemią próchniczną, sianą przez przetak i lekko ugnieść. Warstwa ziemi ma być na 5 do 7 cm. gruba. W porze chłodnej trzeba grzędę okryć cienko świeżym nawozem końskim. Po dziesięciu dniach można pieczarki zbierać, po poprzedniem uprzątnięciu nawozu. W porze ciepłej nie potrzebuje grzęda takiego nakrycia, wtedy wystarczy daszek. Nie zapominać o zwilżaniu wodą ocieploną. *Cz.*

Pytanie 4: Jak uprawiać kminek — wiele wysiewu na morg i jak go siać — w jakiej glebie najlepiej się udaje i jakiej siły nawozowej wymaga,— kiedy się go zbiera i jak się z nim obchodzi w czasie wzrostu, — wiele nasienia można się spodziewać z morga i czy jest zawsze pokupny?

E. T. w M. p. Żmigród.

Odpowiedź: Pytanie otrzymaliśmy, gdy już numer był w druku. W następnym numerze ukaże się artykuł o uprawie kminku, który na każde z postawionych pytań da odpowiedź wyczerpującą. *Cz.*

ROZMAITOŚCI.

Zieleń do przystrojenia stołu wielkanocnego. Flaszkę próżną obłożyć kłakami i obwiązać w kilku miejscach włóknami przędzy, by kłaki dobrze siedziały. Następnie zarobić glinę z niewielką ilością krowieńca i wodą na rzadkie ciasto, poczem wsypać nasienie rzerzuchy ogrodowej i dobrze z gliną wymieszać. Gdy glina nieco stężeje, oblepić nią całą flaszkę, z wyjątkiem dna, na grubość jednego centymetra i ustawić na miseczce. Rano i wieczór spryskać glinę wodą, lecz strumieniem tak delikatnym, by glina nie spływała, — najlepiej pryskać ustami. Po dwóch tygodniach bujna zieleń okryje całą flaszkę. Rzerzuchy strzyżonej nożyczkami używa się na przyprawę do zimnych potraw, na sałatę i na zaprawę do masła.

Kraszenie czyli farbowanie jaj. Piękną ozdobą stołu i uciechą dla dziatwy, są kraszone jaja. Farbują je albo na jeden kolor, albo ozdabiają wzorzystymi rysunkami, a wówczas otrzymują one nazwę pisanek. Kto chce jaja krasić niech się postara o farby, które podajemy poniżej wraz z kolorem jaki się z nich osiąga.

Brezylia i wierzchnia łupa z cebuli daje: kolor czerwony, — sproszkowana koszenila: purpurowy, — czarna kawa: brązowy, — liście żyta: zielony, — pączki knieci błotnej (Calta palustris): żółty, — lazur (lakmus): niebieski, — drzewo błękitne (Blauholz): ciemno-niebieski, — drzewo błękitne z odrobiną octu: fioletowy, — drzewo błękitne z szczyptą soli: czarny.

Dobraną farbę wsypać do garnuszka glinianego i przez kilka minut gotować z wodą, a następnie do tego roztworu włożyć jaja i gotować przez 10 12 minut. Jaja barwione wzorzysto otrzymuje się, jeśli się je zawinie w szmatki jedwabne i gotuje w wodzie. Rozumie się, że na jajach odbije się deseń taki, jaki był na jedwabiu.

Co się tyczy pisanek, to znane są dwa sposoby ich otrzymywania, albo przez zmianę koloru już istniejącego pod działaniem kwasu jak n. p. na jajach farbowanych lazurem na niebiesko, można kwasem solnym lub octem wykreślić purpurowe litery, cyfry lub ornamenty. Drugi sposób jest taki: na jajach świeżych wypisuje się lub wykreśla roztopionym woskiem figury lub znaki za pomocą rurki blaszanej lejkowatej, u dołu bardzo zwężonej. Poczem jaja rzuca się do farby i gotuje. Jaja marmurkowane otrzymują w ten sposób, że na jajach zabarwionych już na kolor jaśniejszy, robią woskiem marmurkowe nakreślenia, poczem je wrzucają do farby ciemniejszej. Nakreślenia, jakie się na pisankach widzi, bywają rozmaite i tak: gwiazdy, drabinki, kółka, łańcuszki, palmy, esy itp. *R.*

Wędzenie i wędzarnie. Mięsiwa wędzimy w tym celu, by je uchronić od zgnilizny, a sprawia to kreozot znajdujący się w dymie, który jest doskonałym

środkiem przeciwgnilnym (antiseptycznym). Wędzenie na wsi w kominach jest z wielu względów nie odpowiednie, a mianowicie trwa za długo, skutkiem czego mięsiwa niemarynowane jak n. p. kiełbasy, ulegają łatwo zepsuciu, albo zanadto wysechają i tracą na smaku. Oprócz tego sadza i popiół okrywa je, a nawet dostaje się do wewnątrz mięsiwa i wędliny zanieczyszcza, a jeśli osiądzie na nich w grubszej warstwie, wtedy stoi działaniu dymu na przeszkodzie.

Więc dla wygody naszych P. T. Czytelników, pozwolimy sobie opisać bardzo pojedyńczą i tanią wędzarnię.

W sadzie lub w ogrodzie zbudować kominek z cegły (lub surówki) i gliny. Kominek ma mieć 1 m. 70 cm. wysokości, 70 cm. długości, a 60 cm. szerokości. Grubość ścian na jednę cegłę wystarczy. W szerszej ścianie kominka zrobić dwa otwory jeden mniejszy u dołu, tuż przy ziemi, ma służyć do wprowadzania powietrza i wrzucania materyału opałowego. Ten otwór nie wymaga drzwiczek, a można go zmniejszać zastawiając cegłą.

Drugi otwór w wysokości jednego metra nad ziemią ma służyć do wkładania mięsiwa, więc musi być większy od dolnego, przynajmniej na 40 cm. szeroki i na 40 cm. wysoki. Ten otwór trzeba zaopatrzyć w blaszane drzwiczki. Wewnątrz przy ścianach węższych w poprzek kominka, w wysokości jednego metra i 60 centymetrów, umocować dwa pręty lub sztabki żelazne, na których oprze się drążki obwieszone mięsiwem. Na górze w kominku, pozostawić otwór do odprowadzania dymu, nieco mniejszy niż cegła, co umożliwi, że się ten otwór da zmniejszyć lub całkiem zatkać przez przykrycie cegłą. I oto wędzarnia gotowa, by jednak w czasie słoty kominek się nie rozlazł, trzeba sporządzić przenośny, stożkowaty daszek z drążków i słomianego poszycia. Daszek w czasie wędzenia trzeba usunąć, bo inaczej nie byłoby ciągu w kominku.

Wędzenie w takim kominku odbywa się szybko, bo mięsiwa pozostają pod działaniem dymu gorącego, który je na pół upiecze. Dla kiełbas wystarczy godzin 6 do 8 dla szynek 12 do 15. Mięsiwa tłuste, trzeba wędzić dymem mniej gorącym, by się tłuszcz nie topił. Ciepło reguluje się zmniejszaniem otworu w dole i w górze kominka. Jako opału używać trzasek lipowych, dębowych, bukowych, brzozowych, z drzew szpilkowych nie używać. Dobry dym dają gałązki jałowcowe, obwieszone jagodami. Przy innym opale wrzucać od czasu do czasu po kilka ziarn jałowcu. Ogień utrzymywać słaby, by nie buchał płomieniem.

Opisano na podstawie wskazówek i naocznego obejrzenia wędzarni u masarza Wendysza w Tarnowie. *Red.*

Wędzenie i gotowanie szynek. Skoro się szynkę wyjmie z ropy, trzeba ją powiesić na jednę dobę w przewiewnem miejscu, następnie wędzić w silnym dymie przez jeden dzień w wędzarni, a przy słabym dymie w kominie przez dni kilka. Po uwędzeniu moczyć szynkę przez 12 godzin w wodzie zimnej, następnie obmyć ciepłą i gotować w garnku, do którego nalać tyle wody, aby cała szynka w niej tkwiła. Do wody dać włoszczyzny, a mianowicie pietruszki, marchwi, selerów, cebuli i pieprzu w ziarnkach. Gdyby woda w czasie gotowania okazała się za słoną, to trzeba połowę z niej odlać i dolać świeżej gorącej, pamiętając o tem, żeby szynka cała była wodą okryta. Od czasu, gdy woda pocznie wrzeć, powinna się szynka gotować przez 3 do 4 godziny. Czy szynka już ugotowana, poznać można także po tem, że nakłówana widelcem,

okazuje się miękką. Po ugotowaniu zostawić szynkę w rosole, dopóki zupełnie nie ochłódnie.

Można także szynkę upiec, a będzie jeszcze smaczniejszą. A robi się to tak: po wymoczeniu szynki i osuszeniu, oblepić ją szczelnie ciastem zagniecionem z mąki żytnej, z dodatkiem białka, tak twardo jak na chleb. Następnie ciasto rozwałkować na grubość pół cm. i szynkę niem oblepić. Teraz posypać blachę mąką, włożyć szynkę i wsadzić do pieca piekarskiego, wtedy gdy się chleb piecze. Trzymać w piecu przez 2 do 3 godziny, stósownie do wielkości szynki. Aby ciasto w piecu nie pękało, trzeba w niem zrobić kilka dziurek nożem lub palcem. Gdy szynka trochę ostygnie, ciasto zdjąć poczem można ją podawać z chrzanem na gorąco. *H. Borkiewicz.*

Na zmęczenie. Osoby, które w gospodarstwie chcą wszystkiego doglądać czują się nie raz bardzo zmęczone, a najbardziej dokucza im ból w nogach. Dobrym środkiem uśmierzającym te bole jest spirytus, do którego domieszano $^1/_{10}$ część arniki. Środek ten ma być bardzo skuteczny.

Zaoszczędzenie mydła przy praniu. W przed dzień prania trzeba każdy kawałek bielizny zwinąć i ułożyć w balii, układając brudniejszą na spód, a czyściejszą na wierzch, poczem wszystko polać letnią deszczówką, do której dodano trochę sody i mydła. Wszystkie plamy i brudy odmokną i w pierwszem praniu łatwiej się puszczą, więc mydła nie będzie potrzeba tyle, co przy praniu bez poprzedniego namoczenia. *Anna K.*

Nowo zgłaszający się prenumeratorowie otrzymują na żądanie poprzednie numery „*Głosu rolniczego*". Żądanie upraszamy umieścić na przekazie pocztowym.

OGŁOSZENIE.

W krajowej szkole ogrodniczej **w Tarnowie** rozpoczyna się rok szkolny 1901/1902 **w pierwszej połowie kwietnia 1901.**

Celem krajowej szkoły ogrodniczej w Tarnowie jest: teoretyczne i praktyczne wykształcenie młodzieży na ogrodników uzdolnionych do prowadzenia ogrodów wiejskich.

Do szkoły tej może być przyjęty każdy kandydat, który:

1) wykaże się, że przynajmniej **15 rok życia** ukończył, że odbył z dobrym postępem obowiązkową naukę w szkole ludowej, — jest umysłowo i fizycznie zupełnie zdrów i nienagannych obyczajów;
2) w terminie przez Dyrekcyę oznaczonym złoży **egzamin wstępny**, służący do ocenienia czyli kandydat jest wogóle dostatecznie rozwinięty umysłowo, ażeby mógł korzystać z nauk w tej szkole udzielanych.

Kandydaci, którzy odbyli przynajmniej **jednoroczną praktykę ogrodniczą**, a uczynią zadość powyż wymienionym warunkom, mają pierwszeństwo do przyjęcia przed innymi.

Koszta utrzymania ucznia w zakładzie wynoszą 380 koron rocznie. Synowie ubogich rodziców przyjęci być mogą na koszt funduszu krajowego.

Każdy wstępujący do zakładu powinien być zaopatrzony w dostateczną bieliznę i dobre buty juchtowe.

Podania o przyjęcie wnosić należy **najdalej do 15 marca 1901** do Dyrekcyi krajowej szkoły ogrodniczej w Tarnowie, która na żądanie udzieli wszelkich bliższych wyjaśnień.

Drukiem Józefa Pisza w Tarnowie.